Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Neunheimer Saure Kutteln von der Schloss Schenke – Das Ellwanger Wirtshaus

Zutaten:

- 500 g Kutteln, in Streifen geschnitten und vorgekocht
- 2 Zwiebeln, in halbe feine Ringe geschnitten
- 300 ml Trollinger Rotwein (z.B. vom Weingut Hirsch aus Leingarten)
- 500 ml kräftige Rindbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- ½ TL Senfsaat
- 3 St. Wacholderbeeren, angedrückt
- 2 Schuss Balsamico Essig (z.B. aus dem Genuss Shop der Schloss Schenke)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Prise Brauner Zucker
- 70 g Schweineschmalz
- 80 g heimisches Mehl 405 (z.B. von der Heimatsmühle)

Zubereitung

Das Mehl in Schweineschmalz anschwitzen und bei schwacher Hitze rösten. Hat das Mehl eine dunkle, braune Farbe angenommen, werden die Zwiebeln hinzugegeben und glasig angeschwitzt.

Danach mit der Rinderbrühe, den Gewürzen, Wein und Essig ablöschen.

Anschließend die Gewürze dazugeben. Das Ganze ca. 75 Minuten köcheln lassen und am Ende abpassieren.

Die Kutteln nun in die Flüssigkeit geben und leicht aufkochen lassen.

Tipp: Zur Verfeinerung einen Schuss Balsamicoessig hinzugeben. Am besten schmecken sie mit gebratenen Röstkartoffeln oder frischem Ostalb-Korn Brot.